

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

05030929

(Note: This is a Patent Application only.)

February 9, 1993

PRODUCTION SOFT GRANOLA (CEREAL)

INVENTOR: KIMURA TETSUAKI

APPL-NO: 03282364

FILED-DATE: August 2, 1991

ASSIGNEE-AT-ISSUE: OTOWAYA:KK

PUB-TYPE: February 9, 1993 - Un-examined patent application (A)

PUB-COUNTRY: JP

IPC-MAIN-CL: A23L00110

IPC ADDL CL: A23L00148

ENGLISH-ABST:

PURPOSE: To obtain a food wholly applicable to a substitute food for breakfast, etc., a nutrition supplying food or snacks.

CONSTITUTION: Corn flakes are blended with bread crumb, oatmeal, goby, peanut or almond, salt and other proper raw materials in an arbitrary ratio to give a semifinished product. On the other hand, thick malt syrup is mixed with sugar, shortening, natural spice and other proper raw materials in an arbitrary ratio, heated at 50-80[deg]C to give a half-paste product. The half-paste product is sprinkled on the semifinished product, mixed, extended on an iron plate, cut into a proper size and packed.

(19)日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11)特許出願公開番号

特開平5-30929

(43)公開日 平成5年(1993)2月9日

(51)Int.Cl. ⁸	識別記号	庁内整理番号	FI	技術表示箇所
A 2 3 L 1/10	H	2121-4B		
1/48		8114-4B		

審査請求 未請求 請求項の数1(全2頁)

(21)出願番号 特願平3-282364

(22)出願日 平成3年(1991)8月2日

(71)出願人 591240652

有限会社音羽屋

岐阜県高山市上岡本町3丁目188

(72)発明者 木村 哲明

岐阜県高山市上岡本町3丁目188 有限会
社 音羽屋内

(74)代理人 弁理士 六川 韶勝

(54)【発明の名称】 ソフトグラノラバーの製造方法

(57)【要約】

【目的】 朝食等の代用食や栄養の補給食やおやつ全般にわたって適応する食品。

【構成】 コーンフレークとパン粉とオートミールとハゼとピーナツ或いはアーモンドと塩とその他適原料を任意割合で混ぜて暖めて半製品とし、水飴と砂糖とショートニングと天然香料とその他適原料を任意割合で混合し50℃～80℃で加熱して半練品とし、半製品に半練品をかけて掻き混ぜてから鉄板上に延ばして冷し適大きさにカットして包装する。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 コーンフレークとパン粉とオートミールとハゼとピーナツ或いはアーモンドと塩とその他適原料を任意割合にて鍋でよく混ぜて少し暖めて半製品とする第一工程と、水飴と砂糖とショートニングと天然香料とその他適原料を任意割合で混合し50℃～80℃で加熱して半練品とする第二工程と、半練品を半製品にかけて良く掻き混ぜてから鉄板上に延ばして冷す混合冷却工程と、適大きさにカットして包装する包装工程との組合せとしたことを特徴とするソフトグラノラバーの製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】 本発明は朝食の代用食品或いは補給食品としてのソフトグラノラバーの製造方法に関するものである。

【0002】

【従来の技術】 朝食の御飯やパンの代用食或いは栄養のバランスを補うための補給食、更には手軽なおやつとしてグラノーラやケロック（商品名）等に牛乳をかけて食べたりそのような食事に相応しい各種のものが考えられて市販されている。

【0003】

【考案が解決しようとする問題点】 このように各種のものが市販されているが、代用食と補給とおやつ全般に適応するものが少なく、代用食には良いがおやつには今一步或いはおやつには良いが代用食や補給食には今一步というように、味覚的に片寄り充分でないため食用上非常に不都合を感じていた。

【0004】

【問題点を解決するための手段】 本発明はこのような不都合を解消し、どのような場合の食用にでも適するソフトグラノラバーの製造方法を提供せんとするものである。

【0005】 即ち、コーンフレークとパン粉とオートミールとハゼとピーナツ或いはアーモンドと塩とを任意割合として鍋でよく混ぜて少し暖めて半製品とする第一工程と、水飴と砂糖とショートニングと天然香料（果物を砕いて液状にしたもの）を任意割合で混合し50℃～80℃で加熱して半練品とする第二工程と、半練品を半製品にかけて良く掻き混ぜてから鉄板上に延ばして冷す混

合冷却工程と、そして適当な大きさにカットして包装する包装工程との組合せからなるもので、前記第一工程或いは第二工程に栄養成分（例えばビタミン類）、その他原料（例えば、クエン酸・天然色素・果物・穀類等）を適宜に混入しても良い。

【0006】 食べるに当たっては、従来と同じように用いれば良い。そうすると半製品の味の中に半練品の味が混合した従来と違った新しい風味のものを嗜むことが出来、朝食の代用や補給食やおやつに相応しい食品となっている。

【0007】

【実施例】 以下本発明の実施例を説明する。

1. 第一工程

コーンフレーク100gとパン粉100gとオートミール100gとハゼ50gとピーナツ又はアーモンド58gと塩2gとその他原料（例えば果物や穀物等の固形材料）適gを鍋でよく混ぜ少し暖めて半製品とする。

【0008】 2. 第二工程

水飴300gと砂糖300gとショートニング100gと天然香料（果物を砕いて液状にしたもの）60～70gとその他原料（例えばクエン酸・ビタミン類・天然色素・果物等の液粉状材料）適gを混合し50℃～80℃で加熱して半練品とする。

3. 混合冷却工程

第二工程で出来た半練品を第一工程で出来た半製品にかけて良く掻き混ぜ掻き混ぜた後鉄板上に延ばして冷す。

【0009】 4. 包装工程

冷えた半完成品を適当な大きさにカットして包装する。そして第一工程・第二工程・混合冷却工程・包装工程との組合せとしたものである。なお、第一工程のその他原料或いは第二工程のその他原料として分けたがこれに限定せず必要があればどちらに用いても良い。食べるに当たっては、従来と同じように朝食の代用に或いは補給食やおやつに食べれば混合した原料の味が適宜混入し従来と違った新しい風味のものとして嗜むことが出来るためどの場合にも適応することが出来る。

【0010】

【考案の効果】 上述の如く本発明は、各原料の特色を生かしながら混合した風味を出して新しい独特の味を嗜むことが出来、朝食の代用に、補給食に、おやつに適応する等多くの特長があり産業上非常に優れた発明である。